

CHECK-LIST

PRENDRE EN PHOTO SES PLATS

- Préparer le plat** : pas de traces, des ingrédients frais et disposés correctement.
- Prévoir de la vaisselle adaptée** : neutre, mais cohérente avec l'image du restaurant.
- Accessoiriser** : éléments de contexte (couverts, nappes, vins...) sans surcharger l'espace.
- Exagérer les textures** : gouttes d'huile, herbes fraîches, buée sur les verres, gouttelettes...
- Utiliser une lumière naturelle** : près d'une fenêtre, avec un rideau clair devant la fenêtre pour adoucir la lumière.
- Éviter le flash** : cela crée des ombres dures et un rendu peu naturel.
- Tester plusieurs angles** : vue de dessus pour compositions complexes, angle à 45° pour des plats hauts (burgers, gâteaux...), latéral pour montrer des couches ou des détails...
- Créer de la profondeur** : ajouter des éléments flous devant et derrière le sujet principal.
- Créer une histoire** : ajouter des mains, des accessoires en fond qui évoquent une ambiance.
- Gérer le vide** : laisser de l'espace dans l'image pour éviter la surcharge.
- Corriger les détails** : sur un outil d'édition, corriger les détails gênants (miettes, taches, etc.).
- Publier et diffuser les photos !**

BUCHET

La communication au service des restaurants

antoinebuchetpro@gmail.com

www.portfolio-buchet-antoine.com